

# ERDBEER-KÄSEKUCHEN



## ZUTATEN für den Mürbteigboden

150 g	Mehl
1 EL	Milch
60 g	Staubzucker
1	Eidotter
1 Pk	Vanillezucker
100 g	weiche Butter

## ZUTATEN für die Topfenmasse

1 kg	Topfen
300 g	Staubzucker
1 Schuss	Zitronensaft
2 Pk	Vanillepuddingpulver
6	Eier
100 g	weiche Butter

## ZUTATEN für die Erdbeersauce

300 g	Erdbeeren
1 Pk	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft

## ZUBEREITUNG:

**Für den Mürbteig:** Zuerst Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, Butter, Vanillezucker, Staubzucker, Eidotter und Milch dazugeben. Gut verkneten, eine Kugel formen in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. kühl stellen.

Eine Tortenform 26er einfetten und mit Mehl ausstreuen. Dann nochmals gut durchkneten, flach ausrollen und in die Tortenform legen, einen hochgezogenen Rand machen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann in den vorgeheizten Ofen, bei 180 Grad C, Ober- und Unterhitze ca. 15 min. vorbacken, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

**Für die Topfenmasse:** Eier, Butter, Zucker, Vanillepuddingpulver, Topfen und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren. Die Masse auf den Tortenboden streichen und für 50 min. im Ofen (Ober- und Unterhitze 180 Grad C) backen.

**Für den Guss:** Die Erdbeeren vom Grün befreien, waschen und klein schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel fein pürieren. Diese Masse durch ein feines Sieb laufen lassen.



Foto ildi\_papp / depositphotos.com

Nach dem Backen die Torte auskühlen lassen, die Springform entfernen und mit der Erdbeersauce als Deko servieren.

#### Tipps zum Rezept

Der Mürbteig kann auch über Nacht im Kühlschrank rasten. Dann ca. 30 min. vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Torte kann in der Mitte beim Rausnehmen aus dem Ofen etwas einfallen. Die Erdbeerstücke können auch püriert werden. Mit Schlagobers nach Wunsch verzieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion:

<b>Energie</b>	<b>Fett</b>	<b>Kohlenhydrate</b>	<b>Eiweiß</b>
<b>551 kcal</b>	<b>26,14 g</b>	<b>70,35 g</b>	<b>8,60 g</b>

Für 8 Personen